

Piątek 14.06.2024 r

Piątek 14.06.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ,pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100g
OBIAD	Kapuśniak z białej kapusty 350ml	Kapuśniak z białej kapusty 350ml	Kapuśniak z białej kapusty 350ml	Kapuśniak z białej kapusty 350ml
	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem (6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Ser żółty 40g szynka konserwowa 40gzielony ogórek	Szynka konserwowa 60g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 40g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II KOLACJA				Jogurt naturalny (mleko) 150g
Wartość odżywcza	Energia 2471kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.34g białko 77g cukry 41g węglowodany 320g sól 2,0g	Energia 2261kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.34g białko 75g cukry 39g węglowodany 300g sól 1,9g	Energia 2261kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.34g białko 75g cukry 39g węglowodany 300g sól 1,9g	Energia 1673kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.30g białko 77gcukry 30g węglowodany 275g sól 1,9g

Sobota 15.06.2024 r

Sobota 15.06.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Poleďwica z warzywami 50g ser topiony 1 szt	Poleďwica z warzywami 50g ser topiony 1 szt	Poleďwica z warzywami 60g	Poleďwica z warzywami 50g ser topiony 1 szt
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 60g	chleb razowy łytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Krupnik z pęcaku 350ml	Krupnik z pęcaku 350ml	Krupnik z pęcaku 350ml	Krupnik z pęcaku 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g(mleko) (6 posiłków)
KOLACJA	Poleďwica sopocka 50g pasztetowa 40g pomidor	Poleďwic sopocka 50g pasztetowa 40g pomidor	Poleďwic sopocka 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Poleďwic sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy łytni 40g	chleb razowy łytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem
Wartość odżywcza	Energia 2422 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.37g białko 77gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 71g kw.tł.nasyc.35g białko 73gcukry 40g węglowodany 260g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 71g kw.tł.nasyc.35g białko 73gcukry 40g węglowodany 260g sól 1,8g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 70gcukry 41g węglowodany 240g sól 1,8g

Niedziela 16.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	wędlina 50g dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	Ser żółty 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten, mleko	Gluten, mleko	gluten, mleko	gluten, mleko
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100ml chrupki (mleko)
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml
	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g
	Kasza jęczmienna 200g	Kasza jęczmienna 200g	Kasza jęczmienna 200g	Kasza jęczmienna 200g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, gorczyca, seler
PODWIECZOREK				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek zielony	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek zielony	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek zielony	Szynka konserwowa 50g ogórek zielony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten, mleko, gorczyca, seler, soja,	gluten, mleko, gorczyca, seler, soja	gluten, mleko, gorczyca, soja	gluten, mleko, gorczyca, seler, soja
II KOLACJA				Kisiel z truskawkami 150 ml
Wartość odżywcza	Energia 2418 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc. 44g białko 73g cukry 36g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc. 40g białko 69g cukry 34g węglowodany 248g sól 1,9g	Energia 2108 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc. 40g białko 69g cukry 34g węglowodany 248g sól 1,9g	Energia 1708 kcal tłuszcz 55g kw.tł.nasyc. 34g białko 65g cukry 31g węglowodany 218g sól 1,8g

Poniedziałek 17.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony plastry 2 szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2 szt pomidor	Wędlina 50 g,ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa zielony ogórek	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g		
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				jogurt naturalny 100 ml banan150g (mleko)
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Budyń mleczny (6 posiłków) mleko
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g ogórek kiszony	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g ogórek kiszony	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z szynką i sałatą 1szt(mleko,gluten,seler,gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Wtorek 18.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser żółty 40g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser żółty 40g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser żółty 40g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup sałata z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Naleśniki z twarogiem 2 szt	Naleśniki z twarogiem 2 szt	Naleśniki z twarogiem 2 szt	Naleśniki z twarogiem 2 szt
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt z owocami 100g	Jogurt z owocami 100ml	Jogurt z owocami 100ml	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Jogurt z ananase 150g 6 posiłków(mleko)
KOLACJA	Paszтет 50g szynka wędzona 40g pomidor	Paszтет 50g szynka wędzona 40g pomidor	Szynka wędzona 60g pomidor 50g	Szynka wędzona 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem i sałatą, słonecznik (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 88g kw.tł.nasyc.40g białko 83g cukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2015 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.37g białko 70gcukry 38g węglowodany 260g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2015 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.37g białko 70gcukry 38g węglowodany 260g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</i>

Środa 19.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Herbatniki 50g	Herbatniki 50g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Budyń czekoladowy 150g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g surówka z kapusty pekińskiej z zielonym ogórkiem i kukurydzą	Szynka drobiowa 50g surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c 250ml kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c 250ml kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2243 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.36g białko 75g cukry 42g węglowodany 260g sól 1,9g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 70gcukry 40g węglowodany 242g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 70gcukry 40g węglowodany 242g sól 1,8g	Energia 1670 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,7g

Czwartek 20.06.2024 r

Czwartek 20.06.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Pasta z Jaja i wędliny 50g pomidor dżem 25g	Pasta z Jaja i wędliny 50g pomidor dżem 25g	Pasta z Jaja i wędliny 50g pomidor dżem 25g	Pasta z Jaja i wędliny 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca ,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 g ,chrupki(<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Kotlet mielony 100ml	Pulpet ,sos koperkowy	Pulpet ,sos koperkowy	Pulpet ,sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem150g	Marchewka z groszkiem150g	Marchewka z groszkiem150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba
PODWIECZOREK				Sałata z feta i pomidorem 150g(<i>mleko</i>) 6 posiłków
KOLACJA	Paszтетowa 50g szynka konserwowa40g ogórek kiszony	Paszтетowa 50g szynka konserwowa40g ogórek kiszony	szynka konserwowa 60g ogórek kiszony	szynka konserwowa 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g sok jabłkowy 200 ml ciastka	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g sok jabłkowy 200 ml ciastka	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g sok jabłkowy 200 ml ciastka	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryką 1szt(<i>gluten, mleko</i>)
Wartość odżywcza	Energia 2413 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.41g białko 73g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.38g białko 70gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.38g białko70gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Piątek 21.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g sałata z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo -bananowy 300 ml
OBIAD	Botwinka 350ml	Botwinka 350ml	Botwinka 350ml	Botwinka 350ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Drożdżówka z kruszonką	Drożdżówka z kruszonką	Drożdżówka z kruszonką	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100g (6 posiłków)
KOLACJA	Sałatka jarzynowa 100 g szynka drobiowa 40g	Sałatka jarzynowa 100 g szynka drobiowa 40g	szynka drobiowa 60g ogórek kiszony	Sałatka jarzynowa 100 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren 40g	chleb razowy żytni b/ziaren 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,ryba,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,ryba,jaja
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką z /erytrolelem (mleko , gluten, jaja)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 77g kw.tł.nasyc.38g białko 68g cukry 34g węglowodany 340g sól 2,4g	Energia 2201kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.34g białko 60g cukry 30g węglowodany 300g sól 2,3g	Energia 2201kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.34g białko 60g cukry 30g węglowodany 300g sól 2,3g	Energia 1821kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.29g białko 59g cukry 28g węglowodany 285g sól 2,0g

Sobota 22.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				jabłko pieczone 80g
OBIAD	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 300ml
	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Kalafior z masłem i bułką 180g	Kalafior z masłem i bułką 180g	Kalafior z masłem i bułką 180g	Kalafior z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny (mleko) chrupki kukurydziane
KOLACJA	połędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g pomidor	połędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g pomidor	połędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g pomidor	szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2410 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.40g białko 78g cukry 49g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2330 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.35g białko 76gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,0g	Energia 2330 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.35g białko 76gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,0g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 78g cukry 41g węglowodany 240g sól 1,8g

Niedziela 23.02.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Polędwica sopocka 50g dżem 25g sałata lodowa z pomidorem i szczypiorem	Polędwica sopocka 50g dżem 25g sałata lodowa z pomidorem i szczypiorem	Polędwica sopocka 50g dżem 25g sałata lodowa z pomidorem i szczypiorem	Polędwica sopocka 50g sałata lodowa z pomidorem i szczypiorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g,chrupki(6 posiłek
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ogórek zielony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c us owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja	gluten,mleko gorczyca,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja
II KOLACJA				Mus owocowy 100g
Wartość odżywcza	Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0	Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g